

# 江苏省粮食行业协会文件

苏粮协函〔2024〕7号

## 关于《泗洪生态大米》团体标准征求意见的函

各有关单位及专家：

《泗洪生态大米》团体标准（征求意见稿）已经编制完成，按照《江苏省粮食行业协会团体标准管理办法（试行）》规定，为保证标准的科学性、严谨性和适用性，现公开征求意见，欢迎对标准内容提出修改意见和建议，并于2024年9月6日之前将《征求意见处理表》发给起草组，回函务必留下姓名、单位名称及联系方式，便于起草人联络沟通。

起草组联系人：袁建

电话：13611513715

邮箱：[yuanjian@njue.edu.cn](mailto:yuanjian@njue.edu.cn)

特此通知。

附件1：征求意见处理表

附件2：泗洪生态大米

江苏省粮食行业协会  
2024年8月30日



附件 1:

### 征求意见处理表

序号	条款	原款内容	修改结果	提出单位	处理意见
1					
2					
3					
4					
5					

建议人:

电话:

邮箱:

附件2:

T/JSLX

团 体 标 准

T/JSLX 011—2024

泗洪生态大米

Sihong Ecological Rice

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江苏省粮食行业协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件泗洪县粮食行业协会提出。

本文件江苏省粮食行业协会归口

本文件起草单位：泗洪县两山粮食集团有限公司、缤纷泗洪电子商务股份有限公司、江苏省农富现代农业科技发展有限公司、江苏苏北粮油股份有限公司、泗洪县粒粒香米业有限公司、泗洪县香园米业有限公司、泗洪县洋井米业有限公司。

本文件主要起草人：施启平、费玉琪、刘星鹏、曹闯、谢磊、刘壮、赵亚、许郑郑、刘虎、刘丙飞、宋明阳、潘帅、汪昱全、潘磊、周帆。

本文件版权归江苏省粮食行业协会、泗洪县粮食行业协会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

## 引 言

“泗洪生态大米”是指以泗洪区域内采用生态种植方式生产的稻谷为原料加工的大米。“泗洪生态大米”原料生产过程中不使用化肥、农药等化学物质，大米加工过程中上不添加任何人工添加剂，以保持谷物的原有颜色、营养和口感。制定《泗洪生态大米》团体标准为了提高“泗洪生态大米”的产品质量，凸显“泗洪生态大米”品牌优势，推动“泗洪生态大米”高质量发展。

本文件根据“泗洪生态大米”产品特点，重点体现了：注重绿色生态的全程质量管控、强调优异的产品品质，定位于打造具有江苏特色的高端生态大米品牌。

# 泗洪生态大米

## 1 范围

本文件界定了泗洪生态大米的术语和定义,规定了原料选择、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存、保质期及生产档案等。

本文件适用以泗洪县区域种植的粳稻谷、籼稻谷为原料,经清理、碾磨等加工而成的大米,根据《农产品地理标志使用管理办法》批准保护的食用商品大米。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志  
GB 1350 稻谷  
GB/T 1354 大米  
GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法  
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  
GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验  
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验  
GB/T 5502 粮油检验 大米加工精度检验  
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 15683 大米 直链淀粉含量的测定  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB/T 17891 优质稻谷  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 1354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 泗洪生态大米 Sihong Ecological rice

是指以泗洪县区域内特有自然环境条件下种植的水稻为原料,经清理、碾磨等加工而成,符合《中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范 泗洪大米》要求的大米。

## 4 原料选择

种植经过审定的品种。目前主要推广的食味稻优质中粳中熟或偏迟熟品种为洪扬5号、南粳9108、淮稻5号等;籼稻品种为丰两优、万象优。全生育期145d~160d。

### 4.1 感官指标

5.6.1 粳米感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 粳米感官指标

项目	要求
形态	颗粒均匀、饱满，形状为椭圆形或圆形
色泽	米粒的颜色应为白色或微黄色，色泽均匀一致
气味	具有固有的自然清香，无异味

5.6.2 籼稻谷感官指标应符合表 1 的规定。

表 2 籼米感官指标

项目	要求
形态	为长粒形或细长型
色泽	米粒呈透明、半透明或白色，色泽均匀一致
气味	具有自然、清新的米香，无异味

## 4.2 理化指标

5.7.1 粳米理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 3 粳米理化指标要求

项目		要求
加工精度/（%）		精碾
不完善粒/（%）	≤	1.0
垩白度/（%）	≤	4.0
碎米/（%）	≤	5.0
杂质/（%）	总量 ≤	0.1
	其中：无机杂质含量/% ≤	不得检出
水分/（%）		14.0~14.5
互混率/%	≤	2.0
直链淀粉含量（干基）/%		8.0~17.0
色泽、气味		正常

5.7.2 籼米理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 4 籼米理化指标要求

项目		要求
加工精度/（%）		精碾
不完善粒/（%）	≤	1.0

垩白度/(%)	≤	4.0
碎米/(%)	≤	7.5
杂质/(%)	总量	≤ 0.1
	其中：无机杂质含量/%	≤ 不得检出
水分/(%)		14.5
互混率/%	≤	2.0
直链淀粉含量(干基)/%		13.0~20.0
色泽、气味		正常

### 4.3 食品安全指标

4.3.1 感官要求、有毒有害菌类、植物种子指标按 GB 2715 规定执行。

4.3.2 真菌毒素、污染物、重金属、农药残留量等应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量要求外，还应符合表 5 规定的要求。

表 5 安全指标要求

序号	项目	指标
1	砷(以 As 计) / mg/kg	≤ 0.1
2	汞(以 Hg 计) / mg/kg	≤ 0.01
3	铅(以 Pb 计) / mg/kg	≤ 0.1
4	镉(以 Cd 计) / mg/kg	≤ 0.1
5	黄曲霉毒素 B1 / μg/kg	≤ 5.0

### 4.3 净含量

应符合JJF 1070的规定执行。

## 5 生产加工

生产加工见附录B。

## 6 检验方法

### 6.1 形态

应将样品置于洁净的盘中目测，目测检查其形态。



## 6.2 色泽、气味

应按 GB/T 5492规定的方法执行。

## 6.3 加工精度

应按GB/T 5502规定的方法执行。

## 6.4 不完善粒和杂质

应按 GB/T 5494 规定的方法执行。

## 6.5 垩白度

应按 GB/T 1354 规定的方法执行。

## 6.6 碎米

应按 GB/T 5503 规定的方法执行。

## 6.7 水分

应按 GB 5009.3 规定的方法执行。

## 6.8 互混率

应按 GB/T 5493 规定执行。

## 6.9 直链淀粉含量

应按 GB/T 15683 规定执行。

## 6.10 净含量检查

应按 JJF 1070 的规定执行。

## 6.11 安全指标

应按 GB 2715 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 扦样和分样

应按 GB/T 5491 规定执行。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。出厂检验内容包括感官指标以及加工质量指标。检验合格后方可出厂。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目应为本文件5.5~5.8规定的全部项目，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年进行一次；
- b) 新产品投产时；
- c) 生产环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 交收检验差异较大时；
- e) 国家市场监督管理总局或主管部门提出型式检验要求时。

#### 7.2.3 产品组批

应以同原料、同工艺、同设备、同班次加工的同一等级的大米产品为一个批次。

### 7.3 判断规则

检验项目全部符合本文件规定，应判该批产品合格。检验项目中安全指标不符合规定时，应判该批产品不合格，不得复检。理化指标和感官检验不合格规定时，可加倍取样复检，复检仍不合格，应判该批产品不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存及保质期

### 8.1 标签

应符合GB 7718的规定，地理标志专用标志应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

### 8.2 标志

外包装物包装储运标识应符合GB/T 191的要求。

### 8.3 包装

应符合GB/T 17109的规定和食品安全要求，所有包装材料均应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味，符合食品卫生要求。所有包装应牢固，不泄漏物料。

### 8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；待运时，应批次分明、堆码整齐、环境整洁、通风良好。运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。同时，通过信息跟踪定位技术，全方位保障粮食运输安全。

### 8.5 贮存

#### 8.5.1 原粮储存

不得露天堆放。成品仓库必须清洁、干燥、通风，无鼠虫害。成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。成品不得与有毒有害、腐败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

### 8.6 保质期

符合9.5的要求的条件下，自生产之日起，保质期应不低于3个月。

## 9 生产档案

应建立生产的全过程均要建立生产记录，对生产情况、病虫害发生情况、技术措施的使用情况进行全面记载并妥善保存，保存期2年，以备溯源及查阅，详见附录A。

附录 A  
(规范性)  
生产档案

生产档案见表A.1。

表A.1 生产档案

生产投入名称	管理措施	浇水量	施肥量	收获日期	备注

## 附录 B (资料性) 泗洪生态大米种植技术要求

### B.1 种植方式

应采用机插秧方式。

### B.2 播种时间

当日均气温稳定达到12℃时开始播种。

### B.3 播种方法

应采用育秧铺盘播种机进行机械播种。使用30cm×60cm、25cm×60cm等符合机插秧要求的秧盘，每盘播种110g~130g进行播种。将机械播种好的秧盘摆放在苗床上，一字摆放，链接紧密，不得有缝隙。将过筛后干燥育秧土均匀撒于床面，覆土厚度1cm，达到碰水不露籽为宜。

### B.4 田间管理

#### B.4.1 水浆管理

返青期保持浅水层，分蘖期湿润灌溉，分蘖期适宜的田间水分状况是土壤高度饱和到浅水之间，结合两次灌水之间的短期落干、露天通气，以促进分蘖早生快发，苗数达到计划穗数的80%~90%时开始露田和晒田。穗分化后灌水并保持浅水层至抽穗扬花期。灌浆成熟期间歇灌溉、干湿交替。收获前7~10天断水。

### B.5 肥料运筹

#### B.5.1 肥料使用

B.5.1.1 按照 NY/T 496 和 GB/T 17420 的规定原则使用肥料。

B.5.1.2 使用的有机-无机复混肥料、有机肥料、生物有机肥及复合微生物肥料应分别符合 GB18877、NY525、NY 884、NY/T 798 的要求。

#### B.5.2 施肥总量

根据目标产量、基础地力等确定施肥量。施腐熟的农家肥1500kg~2500kg/亩。

#### B.5.3 施肥方法

根据水稻需肥规律、土壤供肥规律等确定施肥时间和施肥比例。有机肥结合整地作基肥施用。

### B.6 病虫害绿色防控

#### B.6.1 生态共育

应推广稻虾、稻蟹共作、稻鱼综合种养、稻秸秆全量还田等生态种养模式。

#### B.6.2 物理防治

选用灯光、色彩诱杀害虫，机械化捕捉害虫，机械和人工除草等措施防治病、虫、草害。

#### B.6.3 生物防治

选择生物制剂防治病虫害，利用有益生物防治病虫害及杂草。

#### B.6.4 农业防治

选用抗病品种，合理轮作，增施腐熟的有机肥，科学管理，及时清洁田园。

